

# L'ESPRESSO - maggio - 2005

La tavola

## Dolcissima tinca

di Enzo Vizzari

È diffusa l'opinione che il pesce d'acqua dolce sia di serie B, soprattutto fra coloro che non hanno mai assaggiato, e forse neppure ne conoscono l'esistenza, un temolo di torrente alpino, un omble chevalier dei laghi savoirdi o un carpione del Garda. E mentre cresce impetuoso e inarrestabile nella ristorazione italiana il consumo di tutte le specie di pesci e crostacei (non importa se congelati, surgelati, freschi, allevati, giapponesi o caribici), restano una piccola minoranza i cuochi che si cimentano con i pesci d'acqua dolce. Perché? La prima ragione è che per questi ultimi vale la regola

esattamente opposta a quella che sottostà alla cucina di mare: il luccio e la carpa, l'anguilla e il cavedano, la tinca e il persico, devono essere trattati e cucinati con molta sapienza e pazienza, mentre la spigola, lo scampo, il dentice o il tonno meno li si elabora più se ne esalta la bontà. A Moniga, sponda bresciana del Garda, c'è una cuoca, Wanda Perotti, che è la migliore interprete che io conosca del pesce d'acqua dolce. Con Camillo Tomaselli gestisce il ristorante Al Porto, di tono, bella terrazza a lago. Ispirazione e mano fatata, quella della Perotti, che rende ogni pesce (all'80 per cento di pesca locale) protagonista d'un piatto, d'una ricetta studiati su misura e peculiarità: la sarda con i broccoli è al pro-

fumo d'agrumi, i trancetti di coregone poggiano su una finissima zuppa all'aglio dolce con verze e tagliatelle di Parmigiano, i maltagliati sono conditi con anguilla, salmerino e pomodoro confit, la tinca al forno ripiena con brunoise di verdure allontana in chi l'ha vissuto l'incubo delle famigerate "tinche ripiene" del lago d'Iseo... Piatti che, boccone dopo

### Dove & quando

Trattoria Al Porto  
Moniga (Bs)  
Via Porto 29  
Tel. 0365 502069  
Chiuso: mercoledì

boccone, convincono e seducono per grazia, sapore, eleganza. Con pani fragranti e vini di qualità. Menù degustazione 50 euro, sui 60 alla carta.

[guide@espressoedit.it](mailto:guide@espressoedit.it)

Il ristorante Al Porto, sulla sponda bresciana del lago di Garda. A lato: la piscina del Grand Hotel Gardone Riviera

